

Wels im Bierteig



Zutaten für vier Personen:

400-600 g Welsfilet (Waller)

Frittieröl

2 Zitronen

Bierteig:

75 g Mehl

1 Eigelb

125 ml eiskaltes helles Bier

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Eiklar

1. Welsfilet von eventuell noch vorhandenen Häuten befreien und auf Gräten untersuchen. Waschen und sorgfältig trocknen. In Stückchen zu je ca. 25 g schneiden.

2. Einen breiteren Topf mit frischem Frittieröl ca. 4 cm tief füllen. Heiß werden lassen, bis von einem Kochlöffelstiel Blasen aufsteigen. Besser noch: mit einem geeigneten Thermometer prüfen, die Hitze sollte zwischen 160° bis max. 180° sein.

3. Fischstückchen in den Bierteig tauchen, abtropfen lassen und portionsweise ca. 4-5 min frittieren. Mit einem

Schaumlöffel herausnehmen. Mit Zitronenachteln servieren.

Achtung: Topf niemals aus den Augen lassen. Frittieren außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse ist immer potentiell gefährlich.

Bierteig:

1. Mehl mit dem Eigelb, dem Bier, Salz und Pfeffer verrühren.

2. Eiklar steif schlagen und unterheben.

3. Bierteig 15 min ruhen lassen.

Hinweise:

Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gurken-Salat oder Kartoffelpüree und grüner Salat mit Zitronensauce.

Statt Welsfilet kann man Rotbarsch-, Victoriasee- oder Kabeljaufilet nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fisch, Wels, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2023